



# Speisenkarte für Senioren

		Woche vom 02.09. bis 08.09.2019		X			Woche vom 09.09. bis 15.09.2019		X
Mo. 02.09.	Menü I	Currywurst mit Letschosoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,a1,9,S,g)	736,9 kcal	Mo 09.09.	Menü I	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree (a1,1,a,g)	478,7 kcal		
		Rote-Beete-Salat (9)			Menü II	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1,a,c,j,g)	548,8 kcal		
	Menü II	Backfisch, Kräutersoße, Kartoffelpüree (a,d,1,a1,g,9)	329,7 kcal			Apfelsaft (9)			
		Rote-Beete-Salat (9)				Apfelsaft (9)			
Di. 03.09.	Menü I	Schweinesteak mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln (S,a1,j,a)	701,2 kcal	Di. 10.09.	Menü I	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g)	863,6 kcal		
		Apfel- Mangojoghurt (1,g)			Menü II	Blumenkohl-Brokkoli-Eintopf mit Rindfleisch (1,.)	342,7 kcal		
	Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	403,6 kcal			Apfelmus (3)			
		Apfel- Mangojoghurt (1,g)				Apfelmus (3)			
Mi. 04.09.	Menü I	Spirelli mit Spinat-Hackfleisch-Soße (a1,a,S)	708,3 kcal	Mi. 11.09.	Menü I	gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße, Rotkraut und Kartoffeln (1,a1,a,j,d)	546 kcal		
		Vanillequarkspeise (1,g)			Menü II	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch (2,3,a,f,i,a3,S)	407,2 kcal		
	Menü II	Geflügelfrikadelle, Mischgemüse, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3,5,l,i,j)	901,1 kcal			Mandarinenkompott			
		Vanillequarkspeise (1,g)				Mandarinenkompott			
Do. 05.09.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	355,5 kcal	Do. 12.09.	Menü I	Porreeeintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	388,8 kcal		
		Apfelmus (3)			Menü II	Hähnchenschnitzel mit Möhrengemüse, Salzkartoffeln (1,g)	430,7 kcal		
	Menü II	Eierpfannkuchen (a1,a,c,g)	392,7 kcal			Waldbeerjoghurt (g)			
		Apfelmus (3)				Waldbeerjoghurt (g)			
Fr. 06.09.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S)	635 kcal	Fr. 13.09.	Menü I	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	744 kcal		
		Birnenkompott (3)			Menü II	vegetarischer Gemüseeintopf (a1,a,i)	280,8 kcal		
	Menü II	Ratatouillegemüsepfanne mit Reis (a1,g,a,.)	367,3 kcal			Wackelpudding (1)			
		Birnenkompott (3)				Wackelpudding (1)			
Sa. 07.09.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,a,a1)	544,1 kcal	Sa. 14.09.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,.)	337,4 kcal		
		Aprikosenkompott (3)			Menü II	Banane			
	Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,.)	279,5 kcal			Herz- Nierchenragout mit Kartoffelpüree (1,a1,g,j,l)	452,5 kcal		
		Aprikosenkompott (3)				Banane			
So. 08.09.	Menü I	Kasslerbraten mit Soße, Porreegemüse und Kartoffelklöße (1,2,3,a,i,l,g,a1)	642,2 kcal	So. 15.09.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,j)	592,5 kcal		
		Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)			Menü II	Karamellpudding (g)			
	Menü II	Kalbsragout mit Buttermöhren und Kartoffelklöße (a,a1,g,j)	643,7 kcal			Gemüse-Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln (a,a1,S)	586 kcal		
		Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)				Karamellpudding (g)			

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.



		Woche vom 16.09. bis 22.09.2019		X			Woche vom 23.09. bis 29.09.2019		X
Mo. 16.09.	Menü I	Pilzragout mit Salzkartoffeln (g)	406,4 kcal		Mo. 23.09.	Menü I	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l)	711,8 kcal	
		Waldbeerquark				Menü II	Schokopudding (g)		
	Menü II	Bunte Spirelli in Schinken-Käse-Soße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S)	608,1 kcal			Menü II	Kohlrabi- Möhren-Eintopf mit Rindfleisch (1)	304,6 kcal	
		Waldbeerquark					Schokopudding (g)		
Di. 17.09.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	445,5 kcal		Di. 24.09.	Menü I	Krautroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln (a,j,S)	521,6 kcal	
		Kirschgoghurt (g)					Kleiner Saft		
	Menü II	Kräuterquark mit Salzkartoffeln (g)	382,9 kcal			Menü II	Hühnerfrikassee mit Reis (1,a,j)	490,9 kcal	
		Kirschgoghurt (g)					Kleiner Saft		
Mi. 18.09.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (a1,a,j,S)	523,2 kcal		Mi. 25.09.	Menü I	Putenleber, gebratene Zwiebeln, Kartoffelpüree (a,a1,1,g)	447,8 kcal	
		Aprikosenjoghurt					Pfirsichkompott (3)		
	Menü II	Spitzkohleintopf mit Rauchfleisch (2,3,S)	270,3 kcal			Menü II	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S)	351 kcal	
		Aprikosenjoghurt					Pfirsichkompott (3)		
Do. 19.09.	Menü I	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	561,5 kcal		Do. 26.09.	Menü I	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c)	630,6 kcal	
		Rotkrautsalat (3,5,l)					Banane		
	Menü II	Kochklops mit Dillsoße, Salzkartoffeln (1,a,a1,S,c,j)	491,7 kcal			Menü II	Grünkohleintopf mit Rindfleisch (i)	294,5 kcal	
		Rotkrautsalat (3,5,l)					Banane		
Fr. 20.09.	Menü I	paniertes Schollenfilet mit Kräutersoße, Brokkoligemüse, Kartoffelpüree (a1,1,a,d,j)	664,5 kcal		Fr. 27.09.	Menü I	Sylter Fischpfanne mit Gemüse und Reis (a1,1,d,a,j)	500,3 kcal	
		Kiwi					Vanillepudding (1,g)		
	Menü II	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,)	491,2 kcal			Menü II	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch (a1,1,a,c,i)	352,6 kcal	
		Kiwi					Vanillepudding (1,g)		
Sa. 21.09.	Menü I	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch (1)	321,5 kcal		Sa. 28.09.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	364 kcal	
		Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)					Apfelkompott (3)		
	Menü II	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Langkornreis (f,g,i,j,S)	708,8 kcal			Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S)	1257,5 kcal	
		Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)					Apfelkompott (3)		
So. 22.09.	Menü I	gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i)	890,6 kcal		So. 29.09.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1)	742,8 kcal	
		Latte- Macchiato- Dessert (g)					Schoko-Kokos-Quark		
	Menü II	Putenpfanne mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (a1,a,j)	456,9 kcal			Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j)	628 kcal	
		Latte- Macchiato- Dessert (g)					Schoko-Kokos-Quark		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

## *Kuchenangebot für 2019*

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 07.09.2019	Dessertkuchen dunkel	
Sonntag 08.09.2019	Aprikosenkuchen	
Samstag 14.09.2019	Eierschecke	
Sonntag 15.09.2019	Beeren-Sahne-Schnitte	
Samstag 21.09.2019	Schokomuffin	
Sonntag 22.09.2019	Marmor-Kirsch-Kuchen	
Samstag 28.09.2019	Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen	
Sonntag 29.09.2019	gefüllte Eclairs	

Kuchenlieferung nur gemeinsam  
mit Menülieferung



1 Stück 1,32 €

**Zusatzstoffe und Allergene:**a1-Weizen,Weizenerzeugnis,a3-Gerste,Gertseerzeugnis,S- mit Schweinefleisch 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - enthält eine Phenylalaninquelle, 11 - mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 12 - mit Zuckeraustauschstoffen, a - Glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c - Eier und Eierzeugnisse, d - Fisch und Fischerzeugnisse, e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f - Soja und Sojaerzeugnisse, g - Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose), h - Schalenfrüchte, i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j - Senf und Senferzeugnisse, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfite, m - Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, n - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Die Speisepläne werden im Voraus geschrieben, dadurch können kurzfristige Produkt- und Rezepturänderungen nicht ausgeschlossen werden. Folglich können Änderungen der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entstehen. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.